保証書

ホットプレート保証書

持込修理

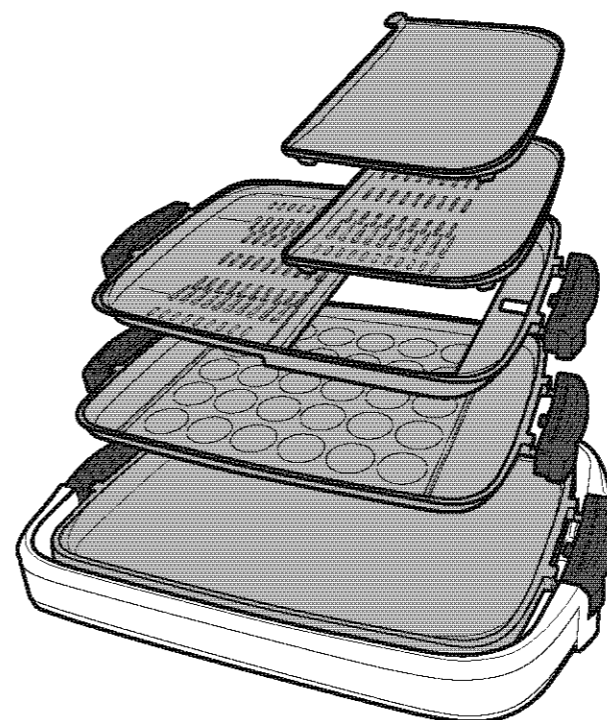
取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	EA-GS35	修理メモ
●お客様 お名前	☎	
●お客様 ご住所 〒		
●お買い上げ日 年　月　日	●販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎	

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
　(イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
　(ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
　(ハ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、および公害・塩害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
　(ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輛・船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
　(ホ)本書のご提示がない場合。
　(ヘ)本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
　(ト)消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451

愛情点検　**長年ご使用のホットプレートの点検を!**

こんな症状はありませんか
●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●温度調節ダイヤルを「切」に合わせてもパイロットランプが消灯しない
●その他の異常や故障がある

▶ ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

ZOJIRUSHI

家庭用

ホットプレート やきやき

型名 EA-GS35 型

取扱説明書・お料理ノート

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

もくじ

保証書つき

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが想定される内容を表します。

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注意
△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止
⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠ 警　告

分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

禁止

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

あげ物料理はしない

火災の原因になります。

禁止

温度調節プラグにピンやごみを付着させない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。特にプレートのふちでのやけどに注意してください。

禁止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

禁止

温度調節プラグをなめさせない
特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する

感電・けがの恐れがあります。

禁止

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱し、発火の原因になります。

必ず実施

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>
- コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- コードに深い傷や変形がある
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 焦げくさいにおいがする
- ビリビリと電気を感じる
- 温度調節ダイヤルを料理目盛に合わせてもパイロットランプが点灯しない
- 温度調節ダイヤルを「切」に合わせてもパイロットランプが消灯しない

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

●お買い上げの商品と取扱説明書に記載しているイラストが異なる場合があります。

⚠ 注　意

接触禁止

使用中や使用後しばらくは高温部に触れない

やけどの恐れがあります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

禁止

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない

缶や瓶が破裂したり過熱して、やけど・けがの恐れがあります。

禁止

壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

禁止

●専用の温度調節プラグ以外は使用しない
●温度調節プラグは他の機器に転用しない

故障・発火の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

必ず実施

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お 願 い

■収納カバーをはずして調理してください。（火災の原因）
■焼きもの料理や蒸し焼き料理以外の用途に使用しないでください。
■遮熱板が汚れたままで使用しないでください。また遮熱板の水洗いや金属製たわしなどでのお手入れは絶対にしないでください。（本体ガードの変形・設置面（テーブルなど）の温度が上がる原因）
■取り扱いはていねいに行ってください。（故障・破損の原因）
■新聞紙など、本体裏面（本体ガード）の通気穴をふさぐようなものの上では使用しないでください。また、じゅうたん・座ぶとん・たたみ・ビニールシートなど熱に弱いところでは使用しないでください。（火災・床面の焦げ・本体の変形などの原因）

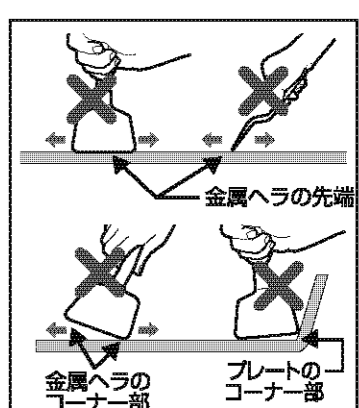
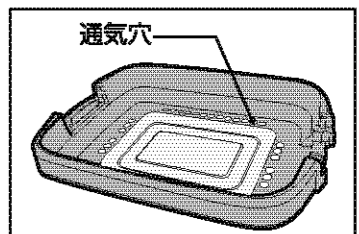
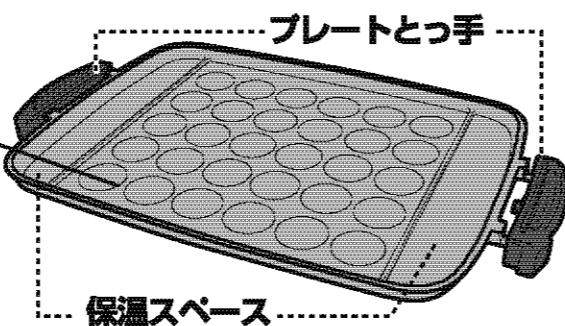
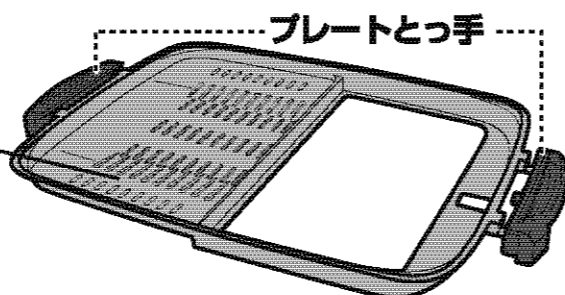
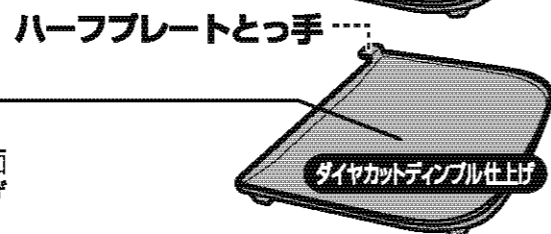
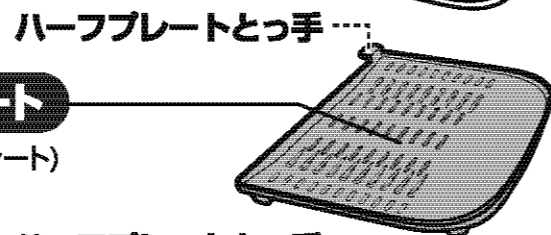
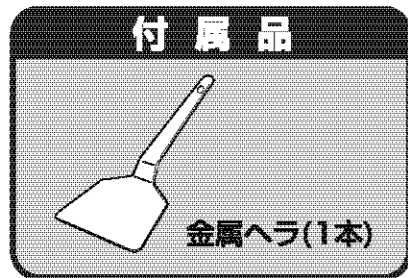
■プレートを他の熱源（ガスコンロなど）で絶対に使用しないでください。
（故障・変形の原因）
■熱くなったふたをビニールクロスやテーブルの上に置かないでください。
（跡形がつく恐れ）
■ガラステーブルなど、表面がガラス製のものの上では使用しないでください。
（熱でガラスが割れる原因）
■プレートのフッ素被膜を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ずお守りください。
- ●先端やコーナー部が鋭利な市販の金属ヘラは使用しないでください。
- ●ヘラの先端やコーナー部で強くこすらないでください。またプレートのコーナー部をこすらないでください。（プレートに傷がつく原因）
- ●ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらないでください。
- ●焼肉プレート・焼肉ハーフプレートには金属ヘラを使用しないでください。（故障・変形の原因）
- ●ふたをした状態の空焼きや、長時間の空焼きはしないでください。またプレートを直火にかけないでください。
- ●研磨剤入り洗剤・みがき粉やナイロンたわし、または金属製のたわしなどは使用しないでください。
- ●プレートの表面、および裏面に汚れが残ったまま放置しないでください。
- ●酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。また付着物により焼きむらができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいにお手入れしてください。
- ●金属製の串は使用せずに竹串を使用してください。

■温度調節プラグについて　故障・破損の原因になりますので、次のことを必ずお守りください。

温度調節プラグ

- ●専用のものを使用してください。
- ●使用後は、ヒーターセットから必ず取りはずしてください。
- ●絶対に分解しないでください。
- ●感熱棒・差込み口・差込みプラグの汚れやほこりは、必ずふき取って使用してください。
- **●ぶつける、落とす、抜き差しのときに上下にこじるなど、乱暴に扱わないでください。**
- ●使用後、フック部に油汚れが付着した場合は、きれいにふき取ってください。

各部のなまえ

付属品

●プレートをぶつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。

ハーフプレートとっ手

穴あき焼肉ハーフプレート
(以下、焼肉ハーフプレート)

ハーフプレートとっ手

平面ハーフプレート
ダイヤカットディンプル仕上げ
●ホットケーキなどを焼くと、表面にダイヤカットディンプル仕上げの模様がつきます。

穴あき焼肉プレート
(以下、焼肉プレート)
●焼肉やステーキなどの余分な脂を落とします。

平面プレート
●ホットケーキなどを焼くと、表面にダイヤカットディンプル仕上げの模様がつきます。

たこ焼きプレート

●ヒーター部を直接持たないでください。

ヒーターセット
遮熱板検知金具
差込み口
ヒーターセット持ち手

反射板

●水受皿および反射板は、焼肉プレート使用時のみお使いください。

水受皿凸部
水位線

水受皿

ヒーターセット受金具部(4カ所)
プレート検知キャップ

遮熱板

●遮熱板に直接水を入れないでください。

ヒーターセット受け部

本体ガード

収納カバー
ポケット
●温度調節プラグが入ります。

収納ホルダー
上側
下側

温度調節プラグ
●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。
(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

結束バンド
コード
差込みプラグ
温度調節ダイヤル
感熱棒
パイロットランプ
フック

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
●お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入はP.15参照)

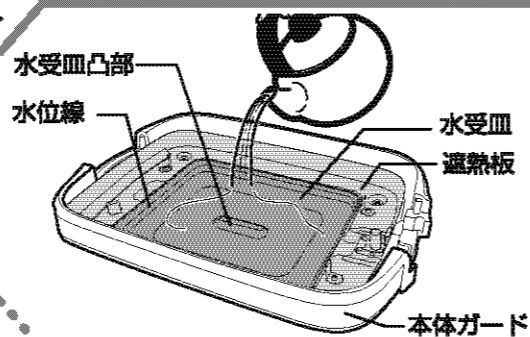
部品名	部品番号
穴あき焼肉ハーフプレート	BG410008G-00
平面ハーフプレート	BG410007G-00
穴あき焼肉プレート	BG410803G-00
平面プレート	BG410802G-00
たこ焼きプレート	BG410804G-00
収納ホルダー	BG410807L-01
金属ヘラ	717011-00
収納カバー	BG410027N-01

使い方

●この製品は焼きもの料理や蒸し焼き料理をするための調理器具です。他の用途にはお使いにならないでください。
●お使いになる前に、プレート・ふたを乾いた柔らかい布できれいにふいてください。

1 準備する <焼肉プレートを使う場合>

①本体ガードに遮熱板、水受皿を取りつけ、水位線まで水を入れる

●水受皿には必ず水を入れてください。（火災・故障の原因）
●遮熱板に直接水を入れないでください。

②水受皿に反射板を取りつける

●反射板は必ず水の入った水受皿に取りつけてください。（火災・故障の原因）

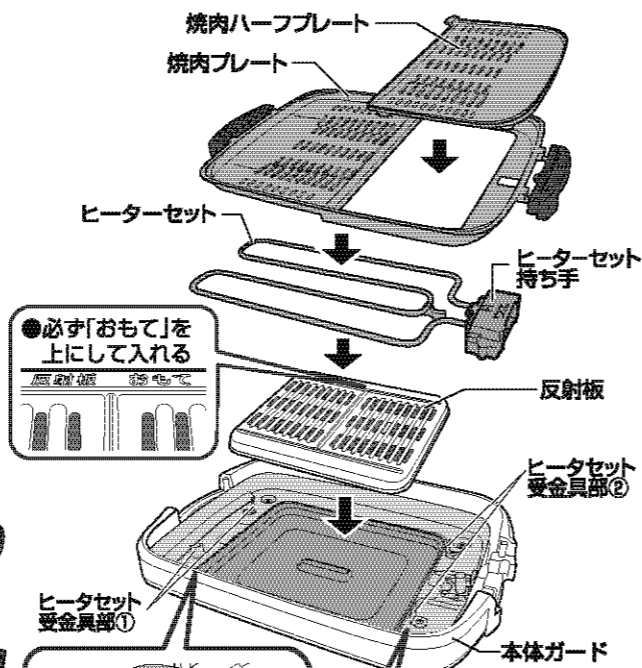
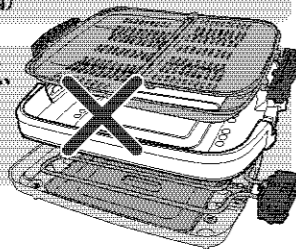
③ヒーターセットを取りつける

④焼肉プレートを取りつける

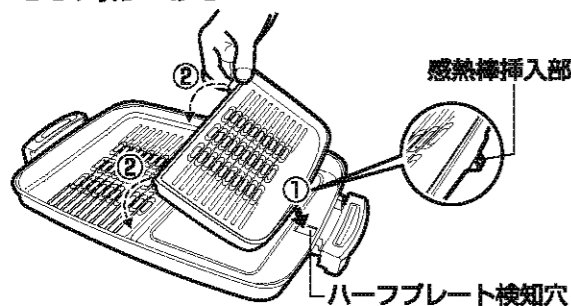
⑤焼肉ハーフプレートまたは平面ハーフプレートを取りつける

●本体ガードなしでの使用はしないでください。（やけど・テーブルが焦げる原因）
●ヒーターセットは遮熱板のヒーターセット受金具部に確実に取りつけてください。
●ヒーターセットのみの状態で温度調節プラグを無理に差し込まないでください。（故障の原因）
●本体ガードにヒーターセットを取りつけるときは、必ず遮熱板を取りつけてください。（火災・やけど・故障の原因）

●取りつけの順序は正しく、確実に行ってください。（火災・やけど・故障の原因）

●ヒーターセット受金具部の凹部に、ヒーターセットをのせてください。(4カ所)

●ヒーターセットを取りつけるときは、ヒーターセット受金具部①に先にヒーターセットをのせ、次にヒーターセット受金具部②にヒーターセット持ち手側を取りつけてください。

ハーフプレートの取りつけ方

①ハーフプレートとっ手部を持ちながら、感熱棒挿入部をハーフプレート検知穴に入れる

②矢印の方向へハーフプレートとっ手部を下ろし、取りつける

平面プレートまたは、たこ焼きプレートを使う場合

●水受皿および反射板は取りつけないでください。

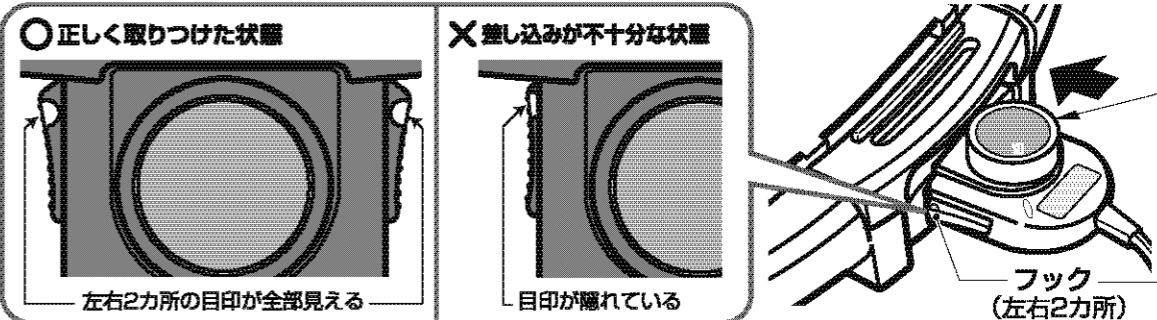
焼肉プレート以外で水受皿・反射板を使用すると、汚れやこびりつきの原因になります。

①本体ガードに遮熱板を取りつける
②ヒーターセットを取りつける
③平面プレートまたは、たこ焼きプレートを取りつける

2 温度調節プラグを接続する

①温度調節プラグの感熱棒を奥まで確実に差し込む
②差込みプラグをコンセントに差し込む

●「切」目盛がパイロットランプに合っていることを確認してください。

●温度調節プラグは**本製品専用**です。他の製品に使用したり、他の器具のものを使用したりしないでください。
●温度調節プラグは、**フックの半円形の白い目印（左右2カ所）が全部見えるように**奥まで確実に差し込んでください。差し込みが不十分な場合、プレートがあたたまらないことがあります。
また、温度調節プラグの異常発熱による事故や故障の原因になります。

●温度調節プラグをはずすときは、左右2カ所のフックを押さえたまま引き抜いてください。

3 予熱・調理する

①温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて予熱目盛(140～200)をパイロットランプに合わせて予熱する
（パイロットランプが点灯し、通電開始）
●ふたをして予熱をしないでください。
●予熱時は、予熱目盛以上の温度に合わせないでください。

予熱時間の目やす

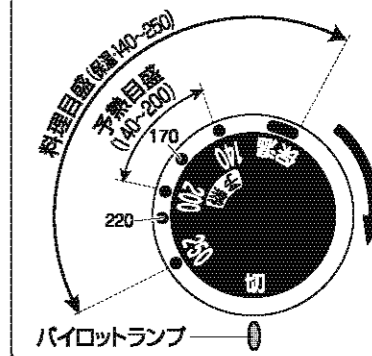
平面プレート	約10分
焼肉プレート	約15分
たこ焼きプレート	約10分

温度調節ダイヤル

②予熱時間終了後、温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて料理目盛(保温・140～250)をパイロットランプに合わせて調理を始める

料理の目やす

目盛 予熱目盛	目盛 料理目盛	料理例
200	250	焼肉・ステーキ・たこ焼きなど
	220	焼きそばなど
	200	お好み焼き・明石焼き・ぎょうざなど
170	170	ハンバーグ・ホットケーキなど
140	140	クレープ・うす焼き卵など
―	保温	料理の保温

●料理目盛は、ふたをしていないときのプレートの表面温度の目やすです。

●ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。
●保温をするときは、料理目盛を「保温」に合わせてください。
●使用中、キシミ音がすることがありますが故障ではありません。
●予熱・調理中にパイロットランプがついたり消えたりしますが、温度調節をしているためで故障ではありません。
●初めて使用するときに煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。

次ページへ続く

使い方 つづき

3 予熱・調理する…つづき

●調理中に焼肉ハーフプレートと平面ハーフプレートを交換したり、取りはずしたりしないでください。
ハーフプレートとっ手および焼肉プレートが熱くなっていて、やけどの恐れがあります。

●焼肉プレートで調理中は水受皿の水が1時間で約150mlずつ蒸発していきます。
長時間使用する場合など、調理中に水を足すときは、電源を切り、製品を10分程度冷ましてから水を足してください。

- 水受皿に高温の油がたまっている状態で水を入れると、飛び散った油がヒーターに付着して油から発火する恐れがあります。(火災の原因)
- 水を足すと蒸気が出ますのでご注意ください。(やけどの恐れ)
- 水受皿に水を入れ過ぎないでください。
(水受皿より水があふれ、遮熱板の汚れ・さび・変色の原因)

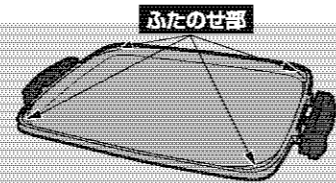
ふたをすると…

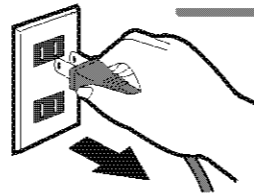
ふたをするとふたをしないときよりもプレートの表面温度が30~40℃高くなります。また、焼きぎょうざ・目玉焼き・ハンバーグ・ステーキなど、焼きもの料理や蒸し焼き料理のできあがりが早くなり、ソフトに仕上がります。

ふたを取るときは…

●調理中はふたとっ手が熱くなっているので、やけどに注意してください。
●蒸し焼き料理やステーキを焼くときは、プレートとふたの間からの蒸気や油の飛び散りによるやけどに注意してください。

お願い

●空焼きの状態でふたをしないでください。
●ふたはプレートのふたのせ部に正しくのせてください。本体ガードの上にふたが乗り上げると本体の故障・変形や、やけどの恐れがあります。

4 使用後

①「切」目盛をパイロットランプに合わせたあと、差込みプラグをコンセントから抜く
②プレートが十分に冷めてから(使用後約30分)温度調節プラグをヒーターセットから抜き、お手入れをする

●使用直後はふた・プレート・水受皿・反射板・ハーフプレートとっ手・ヒーターセット(ヒーター・遮熱板・差込み口)・感熱棒などが熱くなっているので注意してください。(やけどの恐れ)
●温度調節プラグを接続したままでプレートを持ち上げないでください。(故障・破損の原因)
●ヒーターセットは差込み口部だけを持ってはずさないでください。(故障・破損の原因)

安全機構について

この製品は、次のようなしくみになっています。
●プレートを確実に取りつけないと、温度調節プラグは接続できません。
●温度調節プラグを接続したままでは、プレートははずせません。
無理に温度調節プラグを接続したりプレートをはずしたりすると、故障の原因になりますので絶対にしないでください。

収納方法

●必ずお手入れをした後、よく乾燥させてから収納してください。
●本体が冷めてから収納してください。

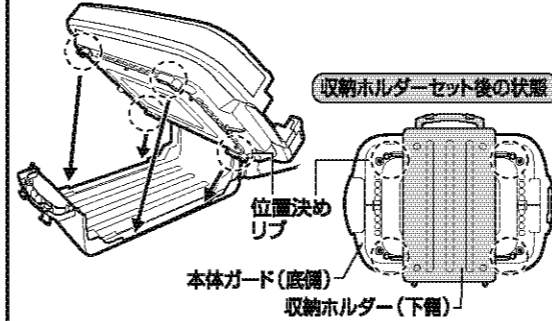
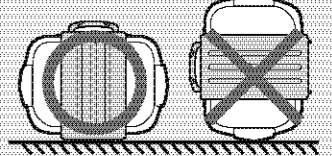
収納するとき

1 収納ホルダーを開き、下側に右図の順でのせる
①焼肉ハーフプレートの上下に布などを入れる
(傷つき防止のため)
②平面ハーフプレートは平面ハーフプレート用緩衝材にセットし、平面プレートとふたの間に入れる
③各プレートのとっ手を重ね合わせる

2 収納ホルダーの上側をかぶせ、フック(2ヵ所)をしっかり止める

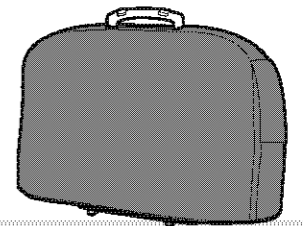
3 収納ホルダーを立て、収納カバーをかぶせる

4 収納カバーのポケットに温度調節プラグを入れる
●感熱棒を上にして入れてください。

本体ガード位置決めリブの間に収納ホルダー(下側)が入るように合わせて置いてください。
正しく合わせないとフックが閉まらず、収納ホルダーがはずれる恐れがあります。

●ふた・平面プレート・焼肉プレート・たこ焼きプレートを入れないとプレートが抜け落ちます。
また、収納する順番が正しくないと収納ホルダーが正常に閉まらず、プレートが抜け落ちる可能性があります。
●収納ホルダーをはめるとき、指を挟まないように注意してください。
●持ち運ぶときは、収納ホルダーのハンドルを持って運んでください。
また、大きくゆすったり、衝撃を加えたりしないでください。
●収納ホルダーを開いた状態で運ばないでください。
また、収納ホルダーのフックはしっかり止めてください。
●水平に収納するときは、上に物を置かないでください。
●縦に置いたり、運んだりしないでください。
●本体が冷めてから収納カバーをかぶせてください。

取り出すとき

1 収納カバーをはずす

2 本体を上向きに寝かせ、フックをはずし取り出す

●立てた状態で、収納ホルダーのフックを開けないでください。
(プレートなどが落ちてけがの原因)

お料理ノート

調理中は、油が飛び散ることがありますので
十分に注意してください。

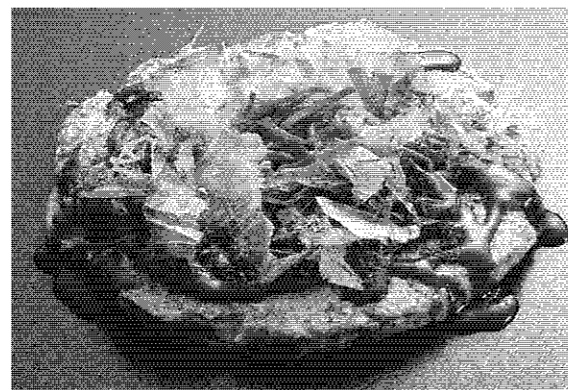
平面プレートを使って

■お好み焼き

予熱目盛	200
料理目盛	200

材料（2枚分）

- Ⓐ
  - 薄力粉……1カップ
  - だし汁……$\frac{1}{2}$カップ
  - 卵……2個
  - 酢……小さじ1
  - 天かす……大さじ2
  - 紅しょうが……適宜
  - 山いも（すりおろし）……適宜
  - 青ねぎ……適宜
- キャベツ……200g
- 豚肉（薄切り）……適宜
- えび・いか……適宜
- サラダ油……適宜
- かつお節・青のり・紅しょうが……適宜
- お好み焼きソース……適宜

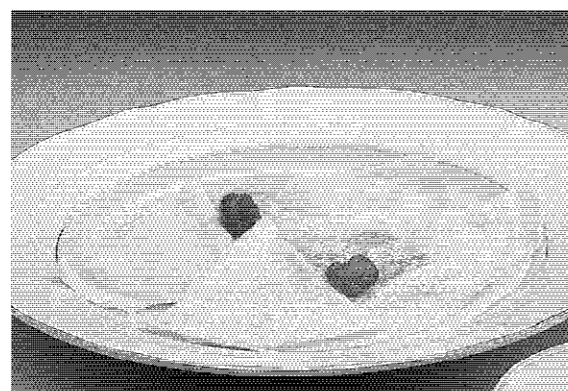
つくり方

❶キャベツはみじん切り、青ねぎは小口切りにします。
❷ボールにⒶの材料をよく混ぜ合わせ、さらにキャベツを加えて混ぜます。
❸予熱をします。約10分後プレートが熱くなればサラダ油を薄くひいて❷をのせ、その上に豚肉・えび・いかなどの具をのせます。
❹片面に火が通ったら、裏返して両面を焼きます。
❺両面が焼けたら、お好み焼きソースを塗り、かつお節・青のり・紅しょうがをお好みでかけます。

■クレープ

予熱目盛	140
料理目盛	140

材料（4人分）

- 薄力粉……1カップ
- 卵……2個
- 牛乳……1$\frac{3}{4}$カップ
- サワークリーム……100g
- バター……大さじ1$\frac{1}{2}$
- サラダ油……適宜
- Ⓐ
  - 洋酒（ブランデー・ラム酒など）……大さじ1
  - ラズベリージャム……適宜
- 粉砂糖……適宜

つくり方

❶あらかじめ卵・牛乳・サワークリームを混ぜ合わせておきます。
❷ボールに薄力粉を入れ、❶を少しずつ加えて混ぜ合わせ、約30分おきます。
❸❷にとかしたバターを加えます。Ⓐを混ぜ合わせておきます。
❹予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひき、❸を玉じゃくしに取り、直径約20cmに薄くのばして両面を焼きます。
❺焼きあがればⒶをクレープの上に置き、4つに折り、粉砂糖をふりかけます。

◇トッピングに小さく切ったフルーツやナッツ・生クリームを入れたり、ホワイトソースであえたシーフードやツナサラダなどを加えてもおいしくいただけます。
◇表面にダイヤカットディンプル仕上げの模様がつくことがあります。

ご注意　このお料理ノートで使用している計量単位　・1カップ＝200mL　・大さじ＝15mL　・小さじ＝5mL

焼肉プレートを使って

●必ず水受皿に水位線まで水を入れ、反射板を取りつけてください。
●調理中は水受皿に水をこまめに足してください。

■焼鳥（ねぎま・つくね）

予熱目盛	200
料理目盛	250

材料（各5本分）

- 鶏もも肉……200g
- 長ねぎ……1本
- Ⓐ
  - 鶏ひき肉……200g
  - 酒……小さじ2
  - 塩……適宜
- Ⓑ
  - しょうゆ……大さじ4
  - みりん……大さじ3
  - 砂糖……小さじ1
- サラダ油……適宜
- 竹串……10本

つくり方

❶Ⓑは少し煮詰めておきます。
❷もも肉は一口大に切り、ねぎは3cmの長さに切り、竹串に交互に刺します。
❸Ⓐは粘りがでるまでよくこね、竹串を包むように棒状にまとめます。
❹水受皿に水を入れ、焼肉プレートを取りつけて、焼肉ハーフプレートをのせます。
❺予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば料理目盛を 250 に合わせ、サラダ油を薄くひいて、❷❸を並べます。
❻途中で裏返し、❶を塗って両面を焼き上げます。
◇ふたをすると早く火が通ります。
◇竹串が熱くなっていますので、はしを使うなどして十分に注意してください。

たこ焼きプレートを使って

●金属製の串はプレートのフッ素被膜を傷める原因になりますので、竹串を使用してください。

■たこ焼き

予熱目盛	200
料理目盛	250

材料（約2回分）

- Ⓐ
  - 薄力粉……3$\frac{1}{2}$カップ
  - ベーキングパウダー……小さじ1
- Ⓑ
  - 卵……2個
  - だし汁……6～7カップ
  - しょうゆ……小さじ2
- Ⓒ
  - ゆでだこの足……3～4本
  - 揚げだま……20～30g
  - 長ねぎ（小口切り）……2～3本
  - 紅しょうが……適宜
- ソース……適宜
- 青のり……適宜
- かつお節……適宜
- サラダ油……適宜

つくり方

❶ゆでだこの足は食べやすい大きさに切っておきます。
❷Ⓐによく混ぜたⒷをダマにならないように溶き混ぜ、タネを作ります。
❸予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば料理目盛を 250 に合わせ、サラダ油を薄くひきます。
❹タネを穴に流してⒸを加えて焼きます。
❺まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
❻器に盛り、ソース・青のり・かつお節をお好みでかけます。

■明石焼き

予熱目盛	200
料理目盛	200

材料（約2回分）

- 薄力粉……2カップ
- Ⓐ
  - 卵……12個
  - だし汁……6カップ
  - しょうゆ……小さじ2
- ゆでだこの足……2～3本
- Ⓑ
  - だし汁……2カップ
  - うす口しょうゆ……小さじ2
  - みりん……小さじ1
- あさつき（小口切り）……適宜
- サラダ油……適宜

つくり方

❶ゆでだこの足は食べやすい大きさに切っておきます。
❷薄力粉によく混ぜたⒶをダマにならないように溶き混ぜ、タネを作ります。
❸予熱をします。約10分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひきます。
❹タネを穴に流してたこを加えて焼きます。
❺まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げます。
❻あさつきを加えた温かいⒷにつけます。

お料理ノート つづき

焼肉プレートと平面ハーフプレートを使って
●必ず水受皿に水位線まで水を入れ、反射板を取りつけてください。
●調理中は水受皿に水をこまめに足してください。

■ペスカトーレ(漁師風スパゲティ)

予熱目盛	200
料理目盛	250

材料(約2人分)
- スパゲティ……120g
- Ⓐ えび(背わたを取り除く)……8尾
- Ⓐ いか(内臓を取り除く)……1/2ぱい(140g)
- Ⓐ 貝柱……6個
- Ⓐ ピーマン(赤または黄)……1/2個
- オリーブ油……適宜
- にんにく(薄切り)……1/2片
- トマト(皮をむき、粗みじん切り)……中1個
- トマトピューレ……大さじ3
- 塩・こしょう……適宜
- パセリまたはバジル……適宜

つくり方
❶いかとピーマンは食べやすい大きさに切ります。スパゲティはゆでて、ざるにあげ、麺がくっつかないようにオリーブ油大さじ1/2(分量外)をまぶしておきます。
❷水受皿に水を入れ、焼肉プレートを取りつけて、平面ハーフプレートをのせます。
❸予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば料理目盛を 250 に合わせ、焼肉プレートにⒶをのせて焼きます。
平面ハーフプレートにオリーブ油をひき、にんにくを加えて香りが出るまで炒めます。トマト・ゆでたスパゲティ・トマトピューレを加え、塩・こしょうをして混ぜ合わせます。
❹スパゲティがあたたかくなれば皿に盛り、焼き上がったⒶをのせ、パセリまたはバジルを散らします。

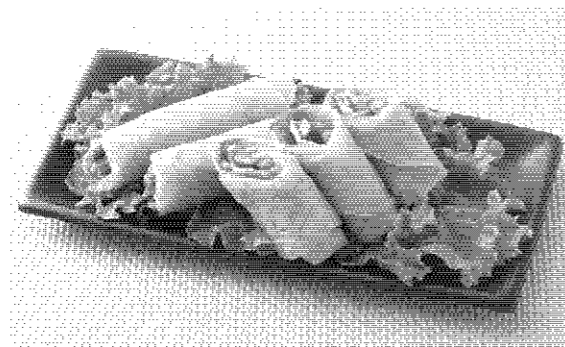
■春餅(中華風お好み巻き)

予熱目盛	200
料理目盛	250

材料(約8個分)

<具>
- 豚薄切り肉……8枚
- アスパラガス(半分に切る)……8本
- 生ハム……8枚

<皮の生地>
- Ⓐ 薄力粉……1 1/2カップ
- Ⓐ 水……1 1/2カップ
- Ⓐ 炒りごま……大さじ1
- Ⓐ 塩……小さじ1/4

<みそだれ>
- Ⓑ みそ……大さじ1 1/2
- Ⓑ 砂糖……小さじ2
- Ⓑ しょうが(すりおろす)……小さじ1/2
- サラダ油……適宜

つくり方
❶Ⓐはダマにならないように混ぜ合わせます。Ⓑはよく混ぜ合わせておきます。
❷水受皿に水を入れ、焼肉プレートを取りつけて、平面ハーフプレートをのせます。
❸予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば料理目盛を 250 に合わせ、焼肉プレートに豚薄切り肉とアスパラガスをのせて焼きます。
平面ハーフプレートにサラダ油をひき、Ⓐを玉じゃくしに取り、円型(約15cm)に薄くのばして両面を焼きます。(※平面ハーフプレートで一度に2枚焼けます。合計8枚焼きます。)
❹皮にⒷを塗り、生ハム、焼き上がった豚薄切り肉とアスパラガスをのせて端から巻いていきます。巻き終わりを下にして、盛りつけます。

■ローストベジタブル&チーズライス

予熱目盛	200
料理目盛	250

材料(約2人分)
- Ⓐ にんじん(5mm幅に切る)……1/3本
- Ⓐ かぼちゃ(1cm幅に切る)……1/8個
- Ⓐ じゃがいも(1cm幅に切る)……中1個
- アスパラガス(半分に切る)……2本
- マッシュルーム(4つに切る)……6個
- Ⓑ ご飯……300g
- Ⓑ チーズ……50g
- サラダ油……適宜
- 塩・こしょう……適宜

つくり方
❶Ⓐは竹串がスッと通るくらいにゆでておきます。
❷水受皿に水を入れ、焼肉プレートを取りつけて、平面ハーフプレートをのせます。
❸予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば料理目盛を 250 に合わせ、焼肉プレートにⒶとアスパラガスをのせて焼き、塩・こしょうで味つけします。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、マッシュルームを炒め、Ⓑを加えて焼き、塩・こしょうで味つけします。
❹焼き上がったご飯と野菜を皿に盛りつけます。

■ハンバーガーパーティー(3種)

予熱目盛	200
料理目盛	250

ツナ&ポテトバーガー

材料(約2個分)
- イングリッシュマフィン……2個
- Ⓐ ツナ缶(汁けをしぼる)……小1缶(約80g)
- Ⓐ じゃがいも(ゆでてつぶす)……小1個
- Ⓐ 卵(ときほぐす)……1個
- Ⓐ 塩・こしょう……適宜
- サラダ油……適宜
- マスタード……適宜
- バター……適宜
- ケチャップ……適宜

つくり方
❶イングリッシュマフィンは横にスライスします。Ⓐは混ぜ合わせておきます。
❷水受皿に水を入れ焼肉プレートを取りつけて、平面ハーフプレートをのせます。
❸予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば料理目盛を 250 に合わせ、焼肉プレートにイングリッシュマフィンをのせて両面を焼きます。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、Ⓐを玉じゃくしに取り、イングリッシュマフィンと同じ大きさに2枚焼きます。
❹イングリッシュマフィンがきつね色に焼けたら、バターとマスタードを塗り、焼き上がったⒶとケチャップをはさみます。

ハム&オニオンバーガー

材料(約2個分)
- イングリッシュマフィン……2個
- Ⓐ ハム(1cm幅の輪切り)……2枚
- Ⓐ 玉ねぎ(1cm幅の輪切り)……2枚
- バター……適宜
- マスタード……適宜
- ケチャップ……適宜

❶イングリッシュマフィンは横にスライスします。
❷水受皿に水を入れ焼肉プレートを取りつけて、平面ハーフプレートをのせます。
❸予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば料理目盛を 250 に合わせ、焼肉プレートにイングリッシュマフィンをのせて両面を焼きます。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、Ⓐを焼きます。
❹イングリッシュマフィンがきつね色に焼けたら、バターとマスタードを塗り、焼き上がったⒶとケチャップをはさみます。

ヘルシーバーガー

材料(約2個分)
- イングリッシュマフィン……2個
- Ⓐ キャベツ……1/2枚
- Ⓐ もやし……1/2カップ
- Ⓐ にんじん……15g
- Ⓐ ピーマン……中1/3個
- Ⓐ マッシュルーム……2個
- Ⓑ 卵(ときほぐす)……1/2個
- Ⓑ 薄力粉……1/4カップ
- Ⓑ 塩・こしょう……少々
- サラダ油……適宜
- マスタード……適宜
- バター……適宜
- マヨネーズ……適宜

❶イングリッシュマフィンは横にスライスします。
❷Ⓐをせん切りにし、Ⓑとよく混ぜ合わせておきます。
❸水受皿に水を入れ焼肉プレートを取りつけて、平面ハーフプレートをのせます。
❹予熱をします。約15分後プレートが熱くなれば料理目盛を 250 に合わせ、焼肉プレートにイングリッシュマフィンをのせて両面を焼きます。平面ハーフプレートにサラダ油をひき、❷をイングリッシュマフィンと同じ大きさに2枚焼きます。
❺イングリッシュマフィンがきつね色に焼けたら、バターとマスタードを塗り、焼き上がった❷とマヨネーズをはさみます。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

プレート以外のお手入れは製品が十分に冷めてから行ってください。

部位	お手入れ方法
遮熱板	①台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取る ②洗剤を使った後は、固く絞った布でふく ③最後に乾いた柔らかい布で水分をふき取る **●ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。汚れをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。** **●遮熱板は水洗い(丸洗い)、金属製のたわしなどでのお手入れはしないでください。** **表面がさびたり変色したりすると、遮熱効果が十分に発揮できなくなり、本体ガードが変形したり設置面(テーブルなど)の温度が上がってしまう場合があります。**
本体ガード ふた 水受皿 反射板 金属ヘラ 収納ホルダー	①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う ②水洗いした後、乾いた柔らかい布でふく ●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸けてからスポンジで洗ってください。 ●本体ガードは二重構造の内部に水がたまることがあります。ヒーターセット受け部側を下にし、振って水を抜いてください。 下にして振る
温度調節プラグ 差込み口	乾いた柔らかい布でふく
平面プレート 焼肉プレート 焼肉ハーフプレート 平面ハーフプレート たこ焼きプレート	①プレートがあたたかい間に柔らかい紙や布で汚れをふき取る ②プレートを本体からはずし、ぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、少し浸けてからスポンジで洗う ③水洗いした後、乾いた柔らかい布で水分をふき取る **汚れのこびりつきがひどい、またはプレートが冷めてしまったとき** ①プレートに湯を入れ(表面全体がかぶる程度)通電し、沸とうしたら樹脂製のヘラなど、先端の柔らかいもので汚れをこすり取る ②プレートを冷ましてから水をすて、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う ③水洗いした後、乾いた柔らかい布で水分をふき取る
収納カバー	乾いた柔らかい布でふく **汚れのこびりつきがひどいとき** ①水を含ませた布で汚れをふき取る ②最後に乾いた柔らかい布で水分をふき取る ●洗濯はしないでください。色落ち・変色の原因になります。

お願い

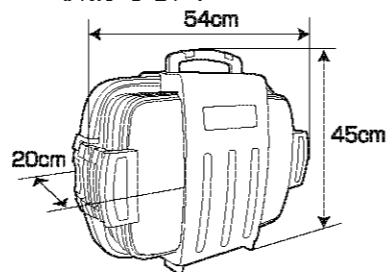
- ●ヒーターセット・遮熱板・温度調節プラグは絶対に洗わないでください。（故障の原因）
- ●研磨剤入り洗剤・みがき粉・ナイロンまたは金属製のたわしなどは使用しないでください。(変形・変色・傷などの原因)
- ●台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など)は使用しないでください。(さびの原因)
- ●食器洗い乾燥機は使用しないでください。(変色の原因)
- ●本体ガードを洗う場合は必ずヒーターセットと遮熱板をはずしてください。(故障の原因)
- ●プレートの表面や側面および裏面に汚れが残ったまま放置しないでください。またそのまま使用しないでください。(付着物が落ちにくくなるばかりでなく、焼きむらができて風味を損ないます。また本体の故障や火災の原因になります。)
- ●酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などを使用した場合は、必ずきれいにお手入れしてください。(フッ素被膜の腐食の原因になります。)
- ●プレートは洗った後、乾いた柔らかい布で水分を十分ふき取って通電し、加熱乾燥をした後で、表面に薄く食用油を塗ってください。

仕 様

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

型名	EA-GS35
電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	1300W
コードの長さ	2.5m
外形寸法（約cm）	幅54×奥行37.5×高さ12
質量	約10kg
温度調節の範囲	保温～250℃

<収納時寸法>

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
温度調節プラグ(感熱棒)が差し込めない	●ヒーターセット・プレートが正しく取りつけられていますか?	正しく取りつけてください。
プレートがあたたまらない（通電しない）	●差込みプラグが抜けていませんか?	確実に差し込んでください。
	●温度調節プラグがきっちりと接続されていますか?	温度調節プラグは、フックの半円形の白い目印(左右2カ所)が全部見えるように奥まで確実に差し込んでください。(→P.7)
調理物が焼けにくい	●予熱が足りないのでは?	十分に予熱をしてから調理を始めてください。（→P.7）
調理物がひどく焦げる	●プレートが汚れていませんか?	お手入れしてください。(→P.14)
プレートが本体からはずれない	●温度調節プラグを差し込んだままにしていませんか?	温度調節プラグをはずしてください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「**技術料**」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「**部品代**」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「**出張料**」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター ナビダイヤル 0570-011874
市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………… Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ……… Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。